附件1

本次检验项目

**一、粮食加工品**

1. **抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺。

2.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、敌草快、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰。

3.普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

二、食用油、油脂及其制品

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**(二）检验项目**

1.菜籽油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.芝麻油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.大豆油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.食用植物调和油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

**三、肉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2.熟肉干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

**四、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014） 等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

2.饮用纯净水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、耗氧量(以O2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物(以F-计)、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

**五、罐头**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.畜禽肉类罐头抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌。

2.水产动物类罐头抽检项目包括组胺、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

3.水果类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、商业无菌。

4.其他罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

**六、酒类**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

3.葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)。

5.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)。

6.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)。

**七、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量。

**八、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

粉丝粉条等抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**九、**糕点

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**十、豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.腐竹、油皮抽检项目包括铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括脲酶试验、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量（干样品,以Al计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品,以Al计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**十一、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

2.复用餐饮具抽检项目包括游离性余氯、沙门氏菌。

3.非发酵性豆制品（餐饮）抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)、胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

**十二、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、农业部公告第235号、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林。

2.韭菜(鳞茎类蔬菜)抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、吡虫啉、滴滴涕、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟苯脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、七氯、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、治螟磷、苯线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、地虫硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、丁硫克百威。

3.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林、头孢氨苄。

4.淡水鱼抽检项目包括苯唑西林、丙酸睾酮、雌二醇、达氟沙星、滴滴涕、地美硝唑、地西泮、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、噁喹酸、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟罗沙星、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、红霉素、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、己烯雌酚、甲砜霉素、甲基睾丸酮、甲基汞(以Hg计)、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、喹乙醇代谢物、六六六、氯丙嗪、氯霉素、洛硝哒唑、铅(以Pb计)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、群勃龙、沙拉沙星、双氟沙星、司帕沙星、四环素、土霉素、无机砷(以As计)。

5.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物。

6.鸡蛋抽检项目包括铅(以Pb计)、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、强力霉素、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、金霉素、林丹、硫丹、六六六、氯丹、七氯、四环素、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、土霉素、五氯硝基苯、总汞(以Hg计)、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂。

7.鸭肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠。

8.普通白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、百菌清、除虫脲、滴滴涕、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、马拉硫磷、灭线磷、七氯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、治螟磷、苯线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、地虫硫磷、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丁硫克百威。

9.油麦菜（叶菜类蔬菜）抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六。

10.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑。

11.鸡肝抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠、替米考星。

12.生干籽类抽检项目包括苯醚甲环唑、大肠菌群、多菌灵、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、氯菊酯、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、烯草酮、溴氰菊酯。

13.豆芽抽检项目包括镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

14.菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括百菌清、苯线磷、虫酰肼、除虫脲、滴滴涕、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、丁硫克百威、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、甲霜灵和精甲霜灵、久效磷、克百威、乐果、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭线磷、内吸磷、七氯、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、增效醚、治螟磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

15.芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、苯线磷、吡虫啉、虫酰肼、滴滴涕、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、丁硫克百威、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭线磷、内吸磷、七氯、铅(以Pb计)、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、治螟磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

16.淡水虾抽检项目包括丙酸睾酮、雌二醇、达氟沙星、滴滴涕、地美硝唑、地西泮、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟罗沙星、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、红霉素、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、己烯雌酚、甲基睾丸酮、甲基汞(以Hg计)、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、喹乙醇代谢物、六六六、氯丙嗪、氯霉素、洛硝哒唑、铅(以Pb计)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、群勃龙、双氟沙星、司帕沙星、四环素、土霉素、无机砷(以As计)。

17.猪肝抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、阿莫西林。

18.其他禽副产品抽检项目包括铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠。

**十三、保健食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）及经过有关部门备案的食品安全企业标准和国家食品药品监督管理总局发布的补充检验方法等。

**（二）检验项目**

保健食品抽检项目包括功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、镉(以Cd计）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、呋塞米、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、洛伐他汀、辛伐他汀、烟酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。